REVUE DE VITICULTURE

LA CRISE VITICOLE

Notre correspondant, M. A. Teleki, Conseiller supérieur du gouvernement d'Autriche, propriétaire viticulteur, nous adresse la lettre critique ci-jointe sur la crise viticole. Nous l'insérons bien volontiers pour que se manifestent librement toutes les opinions.

Nous ferons remarquer à M. A. Teleki que la surproduction n'est pas une exception cette année, et qu'elle n'ira qu'en s'accentuant. C'est une question de vie ou de mort qui se pose pour la viticulture française, inéluctable, et nullement comparable à ce qui s'est passé dans les États balkaniques. Certaines de ses suggestions sont à tenir en compte, celles relatives à la suppression des parcelles de vignes les moins productives, celles relatives aux indemnités...., si on veut les appliqueur. — P. V.

Monsieur, j'ai lu avec grande attention votre article paru dans le dernier numéro (25 octobre) de la *Revue de Viticulture*. J'ai lu aussi dans le *Progrès Agricole et Viticole* les articles de M. Ravaz, de M. le Baron de Boixo, de M. Vidal et maints d'autres. La teneur de tous ces articles est qu'on a planté trop de vignes en France et en Algérie, la surproduction menace l'existence de la viticulture et il n'y a qu'un seul remède efficace pour empêcher que la situation du marché vinicole s'aggrave encore — c'est *l'arrachage d'une partie du vignoble planté*.

Vous et tous les autres auteurs d'une si haute compétence proposez d'arracher 10 à 15 % de la surface existante pour établir l'équilibre entre la production et la consommation. Dans la théorie, vous avez parfaitement raison, mais combien la théorie est loin de la vie pratique ! Selon mon humble avis, une loi concernant l'arrachage ne serait juste que dans le cas *où chaque propriétaire* et viticulteur, même le plus petit, serait forcé par la loi à arracher une partie de son vignoble. Vous avez en France et en Algérie — il me paraît — plus d'un million de propriétaires-viticulteurs !

Considérez maintenant les difficultés que vous aurez pour contrôler si tous les viticulteurs ont vraiment respecté la loi. Quelles sommes énormes coûteront l'indemnisation de tous ces propriétaires et les frais administratifs de l'exécution de la loi. Gardez-vous qu'il n'arrive une chose semblable qu'avec la loi de la prohibition en Amérique, qui fut sabotée par la plus grande partie de la population et dont le contrôle a coûté à l'Amérique plus que les frais de la guerre.

Permettez-moi de vous donner quelques exemples concernant la question de l'arrachage en Europe Centrale :

En *Hongrie*, on veut faire arracher déjà depuis une dizaine d'années quelques

milliers d'hectares de vieux P. D. comme le Noah, cépage qui donne un vin exécrable et dont chaque viticulteur désire l'arrachage, (excepté naturellement les propriétaires de ces plantations de Noah), car ce vin détestable ruine qualité et prix des autres vins. Je répète qu'il s'agit seulement de *quelques milliers d'hectares ;* tout de même il a été impossible de réaliser ce projet *désiré par tous les viticulteurs,* car cela aurait causé une révolution des paysans dans certaines contrées.

En *Roumanie* on a aussi voulu faire arracher une partie de ces vieux et mauvais P. D. Noah, etc. La loi fut votée par la Chambre roumaine, mais l'application de la loi devint impossible pour les mêmes raisons.

En *Yougoslavie* le gouvernement a décidé, il y a à peu près dix ans, qu'on doit arracher tous les vieux P. D., Noah, etc., qui donnent du mauvais vin, et de leur substituer des plants greffés. Cette loi fut votée par le Parlement, mais quand on voulut procéder à l'arrachage, on se trouva en face d'une telle résistance des paysans, que la loi resta jusqu'à présent du papier imprimé ; on croit qu'elle ne sera jamais réalisée.

Donc, vous avez dans ces pays des lois concernant l'arrachage, mais sans possibilité de les réaliser, ce qui nuit beaucoup de plus au prestige de l'Etat, et c'est comme si aucune loi n'avait été votée.

En *Autriche,* il existe en Styrie environ 1.000 hectares de vieux P. D. Chaque viticulteur autrichien désire que ces vieux Noah, Clinton, Aramon × Riparia, etc., disparaissent, car avec les bas prix et la mauvaise qualité de leurs vins, ils font une concurrence déloyale aux vins des Viniferas. Les hommes les plus éminents de la viticulture autrichienne ont lutté pour faire disparaître ces mille hectares et une loi votée défend de vendre les vins de ces P. D. sous la dénomination « vin » et de couper ces vins avec les vins des Viniferas. Le résultat de cette loi fut juste *le contraire* de ce qu'on voulut atteindre. Ces vignes existent toujours, leur étendue s'est plutôt accrue au lieu de diminuer et les vins des P. D. se vendent même plus facilement que les vins normaux, car ils coûtent moins cher, donc ils sont très recherchés par certains négociants en vins pour le coupage des vins des Viniferas. Personne n'a encore entendu dire que ces vins coupés se vendent sous la dénomination de « vins d'hybrides », comme la loi le prescrit. Vu le déplorable résultat de la loi, on a voulu faire arracher ces vignes, mais le gouvernement se trouva en face d'une telle opposition de la part des propriétaires de ces vignobles de P. D. qu'il a dû renoncer à ce projet.

Le seul pays où on a réussi, c'est-à-dire où on est en train de réussir d'arracher quelques centaines d'hectares d'hybrides est l'*Allemagne* et tout spécialement la province de Bade. Mais quelles protestations, quelles luttes, quels cris d'alarme, que d'interpellations au Parlement de la part des propriétaires. La loi votée a causé presque une révolution dans les contrées en question. Maintenant on est en train d'arracher ces vignobles, mais quels sacrifices le gouvernement allemand a dû s'imposer pour calmer la population : de très hautes

indemnisations pour chaque cep arraché et fourniture de plants greffés presque gratuitement pour la reconstitution du vignoble arraché.

Au *Luxembourg*, on a aussi arraché quelques petits vignobles situés dans une position défectueuse et donnant du mauvais vin, mais l'Etat a donné aux viticulteurs qui ont arraché volontairement ces vignobles, donnant un vin défectueux, des indemnisations très élevées.

Par ces quelques exemples, vous pouvez voir quelles difficultés engendre déjà l'arrachage de quelques centaines ou quelques milliers d'hectares de vignes et vous voulez faire arracher en France et en Algérie à peu près 200.000 *hectares de vignes* d'une valeur globale de 30 *à* 40 *milliards de francs*. Vous voulez diminuer la richesse nationale d'une somme énorme, prendre le pain à plus d'un million d'ouvriers et tout cela pourquoi — permettez-moi de vous le dire tout à fait sincèrement, — *pour un mirage !*

En regardant le tableau de la production vinicole en France et en Algérie dans les dernières 50 années, on voit qu'avec la même surface plantée, la production du vin oscille très considérablement même pendant une décade. Aux années de pléthore succèdent des années de famine, aux grandes récoltes les petites récoltes et des cris d'alarme semblables à ceux que l'on pousse maintenant, je les ai entendus très souvent dans les 35 dernières années.

Essayons maintenant d'admettre que votre Parlement vote la loi concernant l'arrachage, je n'aurais soufflé mot, *mais quand des hommes d'une si haute compétence que Viala et Ravaz luttent pour l'arrachage, alors la chose devient sérieuse.*

Excusez donc mon immodestie de vous écrire cette lettre, mais puisque j'ai l'honneur d'être correspondant et collaborateur de votre Revue depuis plus de trente ans, j'espère que vous prendrez en considération ma modeste opinion, car il arrive souvent que le spectateur éloigné voit mieux que celui qui se trouve au centre de la mêlée !

Essayons maintenant d'admettre que votre Parlement vote la loi concernant l'arrachage et qu'avec des sacrifices vous réussirez vraiment à faire arracher 12 % de toutes les vignes de la France et de l'Algérie comme vous le proposez. Admettons ensuite que cette chose tout à fait invraisemblable réussisse. Croyez-vous que vous ayez maintenant amélioré sensiblement la situation ? Selon mon humble avis, vous n'aurez pas fait grand'chose, car il est tout à fait naturel que *chaque propriétaire qu'on forcera d'arracher* 12 % *de son vignoble* ne choisira pas la parcelle au meilleur rendement, mais très sûrement la partie la plus défectueuse de son vignoble et pour rattraper la quantité perdue par l'arrachage, il fumera mieux et essaiera de donner une taille plus longue au reste du vignoble. Donc en faisant arracher 12 % du vignoble, vous ne réussirez pas à réduire la récolte de 12 %, mais au maximum de 3 à 5 %.

« Eh bien », me répondrez-vous, « si dans ces circonstances 12 % ne suffisent pas, il faut arracher 25 %. » Maintenant je ne dis plus non. Avec l'arrachage de 25 % de la surface plantée, vous réussirez vraiment à réduire la production de 10 à 15 %. Mais pour obtenir ce résultat, *il faudrait arracher* 400-500.000 *hectares de vignes d'une valeur d'environ* 100 *milliards de francs*. Quel

Parlement sera prêt à voter une telle loi et quelles difficultés s'imposeront à l'application, si cette loi absurde pouvait être votée.

Pourtant, admettons l'impossible. Votre Parlement a voté l'arrachage de 25 % de la surface plantée et vous avez réussi à arracher 25 %, c'est-à-dire un quart de chaque vignoble en France et en Algérie. Après qu'on a fait cet arrachage, il arrivera comme dans chaque décade 1, 2 ou 3 années de faible récolte et alors la France n'aura pas assez de vin pour sa propre consommation. Pour satisfaire cette consommation, il faudra donc importer du vin de l'étranger *et vous enverrez des milliards à l'étranger* pour y acheter du vin, comme dans les pires temps de la crise phylloxérique.

Je vous assure, cher Monsieur, que tous les pays viticoles du monde et tout spécialement *vos voisins, vous applaudiront de plein cœur, si vous réussissez à faire arracher un huitième ou un quart du vignoble français.* Ce sera une prime extraordinaire pour l'Italie, l'Espagne et tous les autres grands pays viticoles, qui auront ainsi la chance de vendre bientôt du vin à la France.

Comme je suis non seulement viticulteur, mais aussi pépiniériste, on pourra dire que M. Teleki est l'ennemi de la limitation de la plantation et de l'arrachage, car il craint que cela nuise à son commerce. Mais tout au contraire, Monsieur, *si on fait arracher beaucoup de vignes, ce sera l'âge d'or pour les pépiniéristes,* car les vignes arrachées seront replantées tout à fait sûrement. La production vinicole des pays voisins sera encouragée, ce qui donnera un bon débouché pour les boutures et les plants. J'aurais donc toute raison d'accueillir chaudement vos propositions concernant l'arrachage et si je fais le contraire, c'est par le motif que selon mon humble avis, le seul moyen pour redonner l'équilibre à la viticulture européenne est — comme j'ai eu l'honneur de l'expliquer dans mon article paru dans le numéro d'août du *Bulletin International du Vin* et dans le numéro du 1er septembre de la *Revue des Boissons, — de faire augmenter par une propagande active et internationale la consommation de tous les produits de la vigne :* vin, raisin, moût concentré et boissons sans alcool.

Si au lieu d'arracher des vignes et de sacrifier des sommes énormes pour la destruction de la richesse nationale, vous faisiez *construire,* en employant des sommes infiniment plus petites, *de très grandes usines pour la concentration des moûts,* où, en cas d'une vendange pléthorique vous pourriez faire concentrer des millions d'hectolitres de moûts et débarrasser ainsi le marché du superflu, vous ferez quelque chose qui sera infiniment plus avantageux pour l'avenir de votre pays que l'arrachage. Au lieu d'arracher, il vaudrait mieux emmagasiner le superflu d'une année pléthorique pour les années de sous-production, *mais pas sous forme de vin,* car les vins, surtout ceux de bas degré, se conservent mal et perdent de mois en mois de leur valeur, mais *sous forme de moût concentré,* donc une matière inaltérable, qu'on peut emmagasiner dans un cinquième des récipients nécessaires à loger le vin. Avec les moûts concentrés, on peut faire des boissons sans alcool, améliorer les vendanges présentes et futures et s'il est nécessaire transformer ces moûts de nouveau en vin. Donc si vous conservez le superflu d'une année sous la forme de

moût concentré, vous donnerez l'équilibre au marché et vous pouvez transformer les moûts concentrés, par simple addition d'eau, toujours en du vin *nouveau*, en cas d'une récolte déficitaire dans les années suivantes.

Excusez-moi, Monsieur, si ma lettre a été si longue, mais c'est vraiment la bonne volonté qui l'a dictée.

Recevez, cher Monsieur, les salutations les plus respectueuses de votre dévoué,

André Teleki.

POLITIQUE CONTRE LA QUALITE (1)

Ce sont les vignerons pratiquant depuis un an la concentration des moûts, soit en vue de légaliser leurs vins illégaux, soit en vue de se débloquer, qui sont les instigateurs et les bénéficiaires éventuels de cette application toute nouvelle de la congélation industrielle. Ils ont trouvé incommode et trop coûteux d'être contraints de pratiquer la concentration des moûts, seulement durant les vendanges, avec des complications de mutage et de réglementation étroite. La concentration des vins faits, praticable toute l'année, leur est apparue comme un idéal très enviable. Ils ont mené campagne. Ils ont obtenu avec une aisance étonnante son insertion dans un nouveau décret, avec les mêmes précisions de concentration que pour les moûts, à concurrence du quart du volume et jusqu'à 2°5. Ils l'ont obtenu sans bruit, pendant les vacances administratives, alors que les vendanges battaient leur plein, et que l'attention des vignerons et de leurs représentants était retenue ailleurs. On s'est gardé de faire une enquête ; on n'a même pas demandé son avis à la Commission technique permanente ! Et pourtant, ce système avait été depuis un an l'objet des critiques, de l'hostilité même, de représentants des plus autorisés de la propriété et du commerce.

Comme la concentration des moûts, la concentration des vins a eu les meilleurs parrains dans les fabricants d'appareils, pour recevoir le baptême de la reconnaissance officielle !

Le mal engendre le mal : le degré minimum assis de travers, la concentration des moûts qu'on lui a donné comme béquille, et la sucette du débloquage risquaient encore de s'effondrer sous le vent des échecs et des injustices. On leur ajoute une seconde béquille avec la concentration des vins. Mais déjà gronde la tempête qui va balayer ces sinistres échafaudages.

C'est dans le même décret du 19 août 1921, modifié par celui du 9 septembre 1934, que le vin est défini : « Le résultat de la fermentation du jus de raisin frais. » C'est sur des pages entières qui suivent cette proclamation de foi que l'on s'applique, et de plus en plus, à lui donner les démentis les plus cyniques !

Ou cette définition est juste et bonne. Alors, respectez-la !

(1) Voir *Revue*, n° 2.105, page 280.

Ou cette définition n'est qu'un indigne camouflage d'une réglementation appelée à recéler, sous le manteau officiel, toutes les intrigues et toutes les spéculations, légitimant les déformations et les imitations les plus caractérisées du vin nature ! Alors déchirez ce manteau, et rendez ouvertement à tous la liberté... jusqu'à la licence. Cela vaudra mieux !

Nous avons exposé il y a six mois, toutes les appréhensions que nous cause l'autorisation de la concentration du vin. Sous la signature « X..., ingénieur agronome », la *Revue de Viticulture* en a donné des commentaires hostiles. En dépit de l'aimable invitation de la rédaction, nous n'avons pas voulu y répondre, malgré la sympathie que suscite la prose d'un camarade d'école. L'X... n'est admissible qu'en algèbre. On ne discute pas avec un inconnu. C'est plus désagréable encore quand il est manifeste qu'il cache derrière lui les appareils frigorifiques qu'il cherche à vendre. Les calories dégagées par la sympathie d'école se transforment sur-le-champ en frigories. Un « froid » surgit, entre celui qui s'attache à défendre les intérêts communs des producteurs et des buveurs de vin, et celui qu'inspirent ses intérêts de marchand d'appareils.

Aujourd'hui, le décret fait tomber nos scrupules.

Félicitons d'abord notre contradicteur et tous ses collègues fabricants d'appareils de leur savoir-faire. Combien l'inertie administrative est mise en émoi facilement sous leur influence ! Tous les vœux des Syndicats de vignerons demandant qu'il ne soit pas touché à la définition légale du vin, ont bien peu pesé dans la balance des décisions, alors que l'avis des constructeurs agissait de tout son poids sur l'autre plateau !

En bref, foin des détails ! « Abordons le fond de la question, — écrit l'X... du mois d'avril, — le vin est-il fait pour le consommateur, ou le consommateur pour le vin ? »

Il a raison notre contradicteur, notre cher camarade ! Cette question de la concentration du vin, comme celle de la concentration des moûts, n'est qu'un épisode de la lutte, sans merci et sans fin, de la nature et de ses contrefacteurs, du vin de raisin et du vin travaillé, tripoté, cuisiné.

Il n'est pas besoin de discuter si le consommateur est fait pour le vin ou le vin pour le consommateur. Il n'est pas douteux qu'ils sont faits l'un pour l'autre.

Ce qu'il s'agit de savoir ? c'est si le consommateur sera l'éternelle poire, et le producteur la poire éternelle, devant tous ceux qui modifient, qui transfigurent, qui sabotent le vin naturel, en le soumettant à toutes les tortures, et qui, après l'avoir odieusement maquillé, le présentent au consommateur comme l'enfant virginal de nos vignes !

Nous aurions, paraît-il, « le fétichisme des vins de coteaux » Quelle erreur ! Aurions-nous écrit « *La Réhabilitation de l'Aramon* » que les lecteurs ont pu lire tout à leur aise ?

Nous avons, sinon le fétichisme, tout au moins l'amour et le respect des vins naturels, des vins de plaine, comme des vins de coteaux.

Les uns et les autres vivaient et prospéraient, avant que les excès des planta-

tions algériennes jettent le trouble sur le marché français ; avant que l'on invente, au lieu de fermer le robinet d'Afrique, mille manières de pénaliser les vignerons métropolitains des imprudences aventureuses de leurs collègues algériens.

On trouvait à boire dans les villes des vins d'aramon rafraîchissants et des vins de côtes savoureux et charnus. Ils voisinaient en souriant. Même d'innombrables négociants, nouveaux pasteurs de la religion de Bacchus, les mariaient aimablement chaque jour, en leur donnant leur bénédiction.

Hélas ! cette bénédiction n'est pas toujours très orthodoxe. Combien de fois nous sommes-nous plaints des brutalités dont les vins naturels sont victimes, pour les transformer en vins omnibus, sans goût, sans charmes, sans vertus. Coupages et tranchages, collages et surcollages, douche écossaise de la frigorification et de la pasteurisation, oxydation et vieillissement artificiel, etc., etc.; tous ces passages à tabac ne sont pas faits pour exalter les qualités naturelles de nos vins ! Mais ils sont faits pour tromper le consommateur. Et le consommateur s'en dégoûte ! La voilà, mon cher camarade X..., la cause essentielle de la sous-consommation que vous attribuez naïvement aux prix exagérés des vins à la propriété !

La concentration des vins, comme celle des moûts, n'est caressée par les vignerons des plaines — et aussi par ceux des coteaux — que pour se dégager, puisque la loi les y convie, des pénalisations de redevance, de blocage ou de distillation forcée, que les folies algériennes ont fait injustement retomber sur leur tête.

Toutes deux dressent les uns contre les autres les vignerons des plaines et ceux des coteaux. Pourquoi donc ? Nous ne savons que trop que la mauvaise marchandise chasse la bonne. Nous savons bien que les vins de plaine, maquillés en vins de coteaux par l'artifice de la concentration, n'auront pas leurs qualités. Mais ce que nous savons aussi, c'est qu'ils prendront leur place au rabais et que les 400 ou 500 degrés-hectolitres à l'hectare des coteaux ne pourront pas lutter contre les 1.000 ou 1.500 degrés-hectolitres à l'hectare des plaines, quand ils auront la prétention de présenter la même marchandise.

Le vigneron des coteaux sera la victime et le consommateur continuera à être la poire !... jusqu'à ce qu'il s'enfuie — parce qu'on lui présentera de plus en plus une boisson étriée, trafiquée, qui n'aura plus du vin que le nom.

Le grand problème n'est pas d'offrir à bon marché une marchandise défigurée !

Le grand problème est d'apporter au consommateur, dépourvu des charges et des surcharges qu'il supporte aujourd'hui, un vin nature, un vin de pays — des centaines de vins de pays — possédant chacun des attributs qu'on commence à peine à distinguer, qui sont la continuation des éléments vivants de la plante et du ferment, et qui ont une action merveilleuse sur notre organisme en même temps que sur nos facultés et sur nos sens.

Ces bienfaits si mystérieux encore, ils n'aiment pas à être bousculés. Tous vos artifices, toutes vos opérations trop industrielles et trop savantes, mon cher camarade X..., les affaiblissent ou les détruisent.

Le grand souci des bons ouvriers de toutes les industries d'alimentation doit être de soumettre toutes leurs manipulations au jugement de ce critérium : respectent-elles les éléments précieux qui ont une valeur alimentaire, physiologique, psychique, ou organoleptique, si heureusement cachés dans les produits de la nature ?

Si elles les abîment, si peu que ce soit, elles doivent être condamnées.

Tel est l'intérêt du consommateur !

Quant au commerce, il n'est pas un négociant en vin sérieux qui n'appréhende les bouleversements que la faculté de concentrer les vins faits apporterait sur le marché !

Faut-il parler de la Répression des fraudes, de ses inspecteurs, de ses laboratoires, de ses formules et de ses règles ?

Tout cela sera par terre comme le pot au lait de Perrette ! Adieu veau, vache, cochon, couvée !

Enfin, mon cher contradicteur, un bon conseil : ne venez pas dire aux vignerons que « la protection effrénée du producteur a créé la vie chère ». Il pourrait vous en cuire. On aurait vite fait de vous montrer votre ignorance et de vous faire rentrer — peut-être un peu meurtri — dans votre cabane.

LUCIEN SEMICHON.

CONTRIBUTION A L'ETUDE DES VINS D'HYBRIDES

On obtient les *métis* par fécondation des plants d'une même espèce ; mais lorsqu'on croise des espèces différentes, on produit un *hybride* ; en viticulture, le terme *hybride* s'applique aussi bien aux métis, comme les hybrides teinturiers, qu'aux vrais hybrides comme les producteurs directs (franco-américains) et comme les porte-greffes (hybrides franco-américains ou hybrides américano-américains) ; les hybrides américains possèderaient une meilleure résistance aux maladies du feuillage et des fruits.

Ainsi les hybrides producteurs directs sont le résultat de croisement des viniferas avec des cépages américains ; ils végètent souvent sur leurs racines quand ils sont doués d'une résistance assez grande au Phylloxera et qu'ils assurent une récolte assez abondante.

Il convient de signaler à nouveau que les hybrideurs Couderc, Seibel, Baco, Bertille-Seyve, Villard, et d'autres encore, se sont efforcés de choisir dans le trop grand nombre, infiniment varié, les hybrides parfaits, de proscrire tous les hybrides à mauvais goût, plus ou moins *foxés*, s'adaptant aux conditions de chaque région, sans vouloir les comparer avec des vins de bon cru.

Il importe donc de repasser brièvement en revue les nombreux facteurs qui jouent un rôle manifeste dans l'adaptation des cépages hybrides à la région considérée et à un succès de l'utilisation convenable des hybrides en viticulture : nature et constitution des sols, climats, conditions météorologiques, hygrométrie et température très variable de la région ; telle température peut être plus ou moins favorable pour tel hybride, accoutumance des racines à tels sols siliceux, argileux, plus ou moins calcaires, ainsi on a observé souvent que tel sol en raison de sa constitution chimico-physique, de sa composition géologique

influe beaucoup plus largement sur la composition du vin que le cépage lui-même ; dans certaines régions ce vin d'hybride était supérieur, de très bon goût, de plus le mélange de plusieurs hybrides comme dans notre enquête, a donné des vins mieux équilibrés que chacun des composants pris individuellement.

On a aussi signalé la grande résistance aux maladies cryptogamiques, à la sécheresse, à la gelée ; sans être incommodés par la coulure, certains hybrides répondent parfaitement aux climats plus ou moins frais, tandis que d'autres préfèrent des températures plus élevées, aussi un climat peut être favorable à certains numéros hybrides, d'autres défavorables, comme dans Saône-et-Loire et Haute-Garonne.

On sait également qu'avec une maturité un peu tardive en face d'une résistance éprouvée pendant plusieurs années aux maladies, il représente un bon progrès dans des conditions optima, comme pour certains cépages franco-américains.

Enfin il importe de tenir compte de l'affinité, en faisant intervenir la nature du sol plus ou moins calcaire, en choisissant l'affinité certaine entre un porte-greffe et son sujet ; les hybrides mauvais greffons se soudent très difficilement ; se servir des hybrides comme les Berlandieri utilisés dans la région envisagée.

Il faut employer une sélection scientifique et méthodique des bons hybrides. Une bonne résistance des racines aux diverses maladies, éprouvée pendant plusieurs années et une diminution du nombre des sulfatages, une récolte moyenne et appréciable avec une maturité de raisins suffisante, d'où une économie de 1.000-1.500 francs par hectare, on obtient un vin marchand, de composition alimentaire pour la consommation familiale.

Nous avons analysé cette année des vins d'hybrides, de la vendange 1933, provenant d'Algérie, du Loir-et-Cher, de Haute-Garonne et de Saône-et-Loire ; nous remercions MM. G. Dévoué, Granel, Ravat et Tissier, Rouart et Rives pour leur aimable collaboration gracieusement accordée.

Nous avons appliqué les méthodes d'analyse usuelles ; l'alcool a été dosé, avec comparaison au compte-gouttes Duclaux par l'ébullioscope Levesque.

A. — Vins rouges

	Algérie	Loir-et-Cher		Saône-et-Loire		
	8745	1	2	5455/6905	mélangé	8365
Alcool % en degrés	11,20	9,35	9,20	7,68	7,68	8,5
Extrait à 100° par litre en gr.	44,45	22,85	19,65	23,4	20,3	23,65
Sucre restant ‰ en S. I.	12,70	1,80	1,15	1,37	1,83	1,83
Acidité totale en acide sulfurique	4,28	5,74	4,85	4,36	3,52	5,22
Acidité volatile en acide acétique	0,79	0,467	0,311	0,874	0,918	0,741
Ethers totaux en tartrates neutres d'ethyle	4,22	2,51	3,48	4,63	4,47	4,76
Ethers volatils en acétate d'ethyle	0,22	0,217	0,334	0,391	0,305	0,219

Le vin d'Algérie, obtenu par la méthode ordinaire n° 8745 (plaine de la Mitidja) présente un degré alcoolique favorable, mais un extrait trop fort et 12 gr. 70 de sucre, ce qui aurait pu donner une augmentation alcoolique.

Les vins de Loir-et-Cher, du sol silico-argileux n° 3408 Bertille-Seyve avec un mélange de 5574, 5455 et 4643, une cuvaison de 48 heures.

L'autre, avec une macération de 18 heures, obtenu avec cépage 30-12 Baco « Estellat » ; la composition de ces vins était normale.

Les vins de Saône-et-Loire ont la même composition, toutefois n° 8365 présente un degré alcoolique inférieur à ceux des années précédentes ; la cuvaison du mélange était de six jours, le vin ressembla beaucoup à celui de 5455-6905.

B — VINS ROUGES

	VINS DE LA HAUTE-GARONNE					
	7053	8745	8916	7053	8745	8916
Alcool % en degrés	7,78	9,0	8,65	5,36	6,60	6,30
Extrait à 100° par litre en gr.	23,65	27,0	29,45	24,00	25,50	20,80
Sucre restant °/₀₀ en S. I	3,30	3,37	2,85	2,53	2,25	2,30
Acidité totale en acide sulfurique	4,38	4,59	4,50	5,6	7,34	4,20
Acidité volatile en acide acétique	0,980	0,514	0,636	0,54	1,765	0,986
Ethers totaux en tartrates neutres d'ethyle	2,880	5,418	4,536	1,674	0,593	3,240
Ethers volatils en acétate d'ethyle	0,316	0,308	0,204	0,425	0,472	0,448

Les vins de la Haute-Garonne montrent une grande différence entre ceux de la plaine et ceux du plateau (Soumachez) ; les raisins étaient insuffisamment mûrs ; l'alcool varie de 7°78 à 9° ; le n° 4745 a une acidité volatile trop forte ; les éthers volatils plus élevés pour les cépages de la plaine.

C. — VINS BLANCS

	VINS DU LOIR-ET-CHER			SAONE-ET-LOIRE
	Rosé mélangé	Baco 12-12	Baco 22	5474
Alcool % en degrés	8,5	10,5	7,65	7,8
Extraits à 100° par litre en gr.	22,50	16,45	54,45	29,95
Sucre restant °/₀₀ en S. I	5,175	2,05	39,50	8,40
Acidité totale en acidité sulfurique	5,54	4,38	6,36	5,36
Acidité volatile en acide acétique	0,346	0,657	0,594	0,844
Ethers totaux en tartrates neutres d'éthyle	3,780	1,944	1,980	2,725
Ethers volatils en acétate d'éthyle	0,270	0,277	0,277	0,372

Le vin rosé, par un mélange de moitié pour Bertille-Seyve n° 2862 et moitié Seibel 4986, 5274, 5409, 6980 a fermenté par un ensemencement des levures de l'Hermitage, traité par le bisulfite ; il est riche en éthers totaux.

Les vins blancs, 12-12 Baco avec une levure de Sauternes, l'autre 22 Baco avec une levure de champagne ; les deux traités par le bisulfite ; l'acide sulfureux pour vin rosé 6 milligr., pour Baco 12-12, 65 milligr., pour Baco 22, 13 milligrammes.

Les deux vins rosé et 22 Baco contiennent encore 5,175 et 39,5 de sucre, avec une fermentation plus longue on aurait augmenté l'alcool.

Le vin de Saône-et-Loire 5474 était plus pauvre en alcool que dans l'année 1930.

Voici les résultats obtenus avec le vino-colorimètre de Salleron-Dujardin, ainsi que par la dégustation :

Vin rouge d'Algérie : 8745- 5 V R 0,90.

Vins rouges de la Haute-Garonne 8745 R. 1,95 ; 8916 R. 1,36 ; 7053 5 V. R. 1,20 ; 8745 R. 1,48 ; 8916 3 V. R. 1,12 ; 7053 4 V. R. 1,14.

Vins rouges du Loir-et-Cher : n° 1 5 V. R. 1,34 ; n° 2 R. 1,22.

Vins rouges de Saône-et-Loire : R. 8 R. 1,67 ; mélange 2 R. 3,18 ; 8365 5 V. R. 1,70.

Dégustation R. Algérie 8745, très bon vin, parfumé.

Dégustation Haute-Garonne : 7053, bon vin normal ; 8745, très bon vin normal ; 8916, vin normal.

Dégustation Loir-et-Cher : vins normaux.

Dégustation Saône-et-Loire : R 8, vin bon, normal ; mélange, très bon vin ; 8365, bon vin normal.

Dégustation vins blancs : rosé, bon vin ; blanc 12-12, corsé, parfumé ; blanc 22, très bon vin, sucré ; 5474, bon vin normal.

Comparaison de degrés alcooliques pendant plusieurs années.

Numéros	Années	Régions	Alcool %
5474	1930	Saône-et-Loire	10,72
5474	1933	idem	7,8
7053	1931	Haute-Garonne	8,50
7053	1932	idem	8,50
7053	1932	Saône-et-Loire	11,30
7053	1933	Haute-Garonne	7,78
8365	1930	Saône-et-Loire	12,35
8365	1932	idem	9,90
8365	1933	idem	8,50
8743	1931	Aude	11,24
8745	1931	Saône-et-Loire	10,60
8745	1931	Haute-Garonne	7,80
8745	1932	idem	9,16
8745	1933	idem	9,00
8916	1931	Aude	9,5
8916	1931	Haute-Garonne	8,75
8916	1932	idem	8,24
8916	1933	idem	8,65

On constate que le sol, la région, la température influent beaucoup sur le degré alcoolique. Les cépages 8365, 8916 ont été souvent appréciés pour le degré alcoolique dans les années 1930, 1931, 1932, 1933 ; il en était de même pour 8745 pendant les six années écoulées, bien que dans l'Aude et la Saône-et-Loire le degré alcoolique était supérieur ; pour 7053 il existe une ressemblance absolue pour les 6-7 années, tandis que pour le 8365, l'alcool a diminué dans Saône-et-Loire notablement ; également pour le n° 5474.

D'après cette dégustation, l'unanimité des viticulteurs a préconisé certains cépages d'hybrides très intéressants :

Rouges : 5455, 5484, 4668, 7120, 6905, 4126, 5437, 6740, 5163, 5816, 7053 ; 8745, 8365, 8916, 11803, etc.

Blancs : 13, 12, 5409, 5663, 5216, 4986, 6150, 6468, etc.

Par une sélection parfaite on peut avoir de meilleurs cépages d'hybrides, bien appréciés. Depuis quelques années, dans diverses régions, on obtient de très bons vins de table, avantageux même sur certains viniféras de consommation, à condition d'appliquer les méthodes de vinification appropriées, utilisation de levures sélectionnées, économie des frais de culture, diminution des traitements ou sulfatage, prix modérés abordables, bonne récolte moyenne, vins de composition normale bonne qualité, bon goût, fruités, fins et souvent parfumés pour la consommation familiale.

Ainsi on assure un progrès remarquable pour la viticulture, dû à une bonne régulation du marché dans des années de disette.

Au Congrès international de Budapest pour la défense de la viticulture, on a arrêté :

a) Hybrides strictement interdits pour la production de vin pourvu d'une appellation d'origine ;

b) Etudes à poursuivre pour les seules variétés d'hybrides autorisés pour des vins de bonne qualité.

E. Kayser.

ACTUALITÉS

La protection vinicole de l'Algérie en 1934 (F. S.). — Situation du vignoble de l'Aude (Ch. Delaude). — Motion de l'Assemblée générale extraordinaire des délégués des sections communales du Syndicat des Vignerons de Narbonne. — Exposition d'automne de la Société nationale d'horticulture de France des 26 octobre - 4 novembre. — Nécrologie.

La production vinicole de l'Algérie en 1934. — Dans une note publiée dans la *Revue de Viticulture* le 12 juillet 1934 (n° 2089), nous avons dit que le débourrement de la vigne en Algérie s'était produit avec un retard de plus de quinze jours, que de la Coulure s'était manifestée un peu partout sur les cépages les plus variés, que le Mildew et l'Oïdium s'étaient montrés vers la mi-mai, et que pendant la deuxième quinzaine de juin, à la suite d'importantes et fréquentes chutes d'eau, le Mildew, malgré des sulfatages répétés, avait envahi le feuillage et même les raisins (Rot gris).

Depuis, en juillet et août, nous avons été gratifiés de brouillards intenses et de pluies répétées dont l'une a été de 55 mm., ce qui à ma connaissance ne s'était jamais, en cette saison, vu en Algérie. La maturité des raisins fut encore retardée, la Pourriture des baies se déclara et obligea à commencer les vendanges un peu avant que les grappes furent physologiquement mûres, de

sorte que les vins obtenus sont d'une richesse alcoolique un peu inférieure à la moyenne, surtout si on la compare à celle des vins de 1933.

Quel est le quantum de la production vinicole cette année ? Il est difficile de fournir un chiffre approché ; la récolte en effet a été jalouse, elle a été diminuée par la Coulure, l'Oïdium, le Rot gris et la Pourriture grise dans les régions littoraliennes des départements d'Alger et de Constantine, tandis qu'ailleurs, en montagne surtout, les rendements n'ont pas été déficitaires ; comme d'autre part, des plantiers sont entrés en production, il se pourrait bien que le chiffre de 1933 soit dépassé de 1 ou 2 millions d'hectolitres.

La qualité des vins de 1934 ne laisse rien à désirer, mais ce qui par contre est navrant, c'est que les cours se sont effondrés, ils varient de 4 fr. à 5 fr. 50 le degré suivant qualité et délais de retiraisons ; à ces prix de misère, il ne se traite néanmoins que de petites affaires. Le commerce n'achète qu'au fur et à mesure de ses besoins, certain qu'il est de trouver de la bonne et abondante marchandise sans avoir à débourser d'importants capitaux.

Le décret du 22 septembre 1934, suspendant, du fait du prince, celui du 18 juillet alors que les vendanges étaient presque achevées, pour en revenir momentanément (?) à l'application du décret du 15 juillet 1933, a porté un tort considérable aux viticulteurs algériens, sans produire dans la métropole les résultats qu'en attendaient ses instigateurs. Les cours ont subi, en effet, une chute à pic à la suite d'une récolte surabondante en France (1), surtout dans le Centre, les apports des produits de nos trois départements d'outre-mer n'y sont pour rien ou tout au moins pour peu. Remonteront-ils quand tous les excédents non logés de la métropole auront été consommés et que les mesures légales envisagées seront prises ? Nous aimons à le croire, mais nous n'en sommes pas persuadés. Quoi qu'il en soit, c'est pour l'instant la ruine pour certains, la gêne pour tous et par incidence un préjudice considérable causé aux exportations métropolitaines et à notre marine marchande nationale. — F. S. (28 octobre 1934).

Situation du vignoble de l'Aude (Canton de Coursan (Aude). — Récolte abondante, supérieure à celle de l'année dernière et d'une année normale. La qualité du vin paraît devoir être bonne, mais le degré minimum (8°5) sera difficilement atteint par quelques propriétaires malgré la suppression des fumures et de la taille moyenne. Prix actuels, 45 à 55 fr. l'hecto. — Ch. DELAUDE.

Motion de l'Assemblée générale extraordinaire des délégués des Sections communales du Syndicat des Vignerons de Narbonne. — En raison de la gravité de la situation viticole, une assemblée générale extraordinaire des délégués des Sections communales du Syndicat des Vignerons de Narbonne a été tenue le 25 octobre à Narbonne, dans la salle de réunion de la C. G. V., 3, rue Marcelin-Coural.

Au cours de cette réunion, le président a fait l'exposé de la grave situation de la viticulture, rappelé les efforts faits par les Syndicats et la C. G. V. pour la redresser et indiqué les mesures diverses à prendre par les Pouvoirs publics pour résoudre au plus tôt la crise que nous traversons.

Après diverses interventions, plus véhémentes les unes que les autres, ce qui indique bien que les vignerons sont à bout de patience, la motion suivante a été adoptée à l'unanimité :

Motion

« L'assemblée générale des délégués des Sections communales du Syndicat des Vignerons de Narbonne, réunie en séance extraordinaire le 25 octobre 1934,

« Rappelle que la question algérienne a toujours été l'objet principal des préoccupations de la C. G. V. et que, dès son premier congrès en 1908, elle a signalé le danger des plantations de vignes en Algérie ;

« Que depuis sa constitution, aussi bien dans ses travaux propres que dans les réunions des associations viticoles et dans les Commissions officielles, elle

(1) Sans compter les piquettes et vins de sucre.

n'a cessé de demander aux Pouvoirs publics l'arrêt des plantations algériennes et que par deux fois elle a fait adopter son point de vue à la Commission consultative interministérielle ;

« Qu'elle a fait plus et tenté de concilier directement les intérêts des deux viticultures métropolitaine et algérienne, mais sans succès parce qu'elle s'est toujours heurtée à *la duplicité des dirigeants algériens* qui n'ont toujours eu d'autre but que de gagner du temps et de continuer à planter pour mettre la viticulture métropolitaine en présence des droits acquis chaque année plus importants ;

« Elle constate que les Pouvoirs publics n'ont jamais voulu s'occuper de la question et que lorsque le danger qu'elle ne cessait de signaler depuis vingt ans est devenu trop pressant, ils n'ont trouvé d'autre solution que le vote d'une loi établissant l'égalité législative totale entre des viticulteurs soumis à des régimes politiques, financiers et sociaux différents, loi qui a permis à l'Algérie de s'emparer du tiers du marché français et qui a écrasé la région méridionale en lui faisant supporter 85 % des charges imposées à la Métropole ;

« Elle déclare avec force que seul l'aménagement du marché est capable de résoudre le problème algérien et qu'en dehors de lui il n'y a point de salut possible pour la viticulture métropolitaine ;

« Elle demande donc aux Pouvoirs publics et au Parlement de faire aboutir au plus tôt l'aménagement du marché métropolitain et, en attendant, d'appliquer strictement la dispoition de la loi de 1933 sur le blocage en tenant compte des trois éléments : importance de la récolte, rendement à l'hectare et augmentation des surfaces en production depuis 1928 et qu'il organise la distillation de quantités importantes sur ces mêmes bases. Elle regrette qu'à ce jour, rien de pratique n'ait été encore fait dans ce sens, les articles 2 et 10 étant d'une portée dérisoire vis-à-vis de la surproduction actuelle ;

« Elle déclare enfin que la misère est installée au foyer du vigneron, que nécessité n'a pas de loi et que les vignerons sont décidés à user de tous les moyens en leur pouvoir pour obtenir la solution équitable qui leur permettra de vivre sur leur terre en travaillant. »

Après la réunion, cette motion a été portée à la sous-préfecture par une nombreuse délégation.

Exposition d'Automne de la S. N. d'H. de France, du 26 octobre au 4 novembre. — Deux exposants de raisins seulement, Salomon René, de Thomery, H. C., membre du jury. Remarqué : un motif central, grande vitrine de chasselas doré dit de Fontainebleau de toute beauté, flanquée à droite et à gauche de raisins noirs et blancs aux grappes et grains énormes.

En blanc : Napoléon, Chaouch, La France, Gradiska, Foster's White Seedling Muscat, d'Alexandrie et le superbe Canon Hall's Muscat que nous avons vu rarement aussi bien réussi.

En noir : Alphonse Lavallée, Black Alicante, Diamond Jubilee, Dodrelabi, Boudalès et Gros Maroc.

Très vives félicitations du jury.

Parent et fils, de Rueil-Malmaison, variétés commerciales présentées dans leur emballage de livraison et quelques grappes isolées des mêmes variétés que celles énoncées ci-dessus.

Prix d'honneur : objet d'art.

Nécrologie. — M. Paul Taquet, une des personnalités les plus marquantes du journalisme vinicole, directeur-fondateur de la *Revue vinicole*, vient de disparaître à 83 ans.

Le rôle de l'animateur, qui dirigea la création de cet important organe, et celle de nombreux syndicats du commerce des vins, qui fut un publiciste et un économiste de premier ordre, fut considérable ; son œuvre subsiste, fidèlement continuée par des parents, par M. R. Berthault, rédacteur en chef et par M. André-Bertrand Taquet, que nous prions d'agréer, ainsi que la famille de M. Paul Taquet, nos condoléances et l'expression de nos vifs regrets. (*N. D. L. R.*)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 120 fr. et au-dessus ; 10°, 130 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 165 fr. Vin blanc supérieur, 180 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 175 à 250 fr. ; Mâconnais, 150 à 180 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 230 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, » à » fr. Vins blancs de Blois, » à » fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 350 fr. Gros plants 90 à 150 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouge, de 4 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. ». Récolte 1934 : » fr. » à » fr. ».

MIDI. — *Nîmes (5 novembre 1934).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 5 fr. » à 5 fr. 75 le degré ; Trois-six B. G. 215 à 220 fr. ; trois-six de marc, 210 à 215 fr. Eau-de-vie de marc, 200 à 205 fr.

Montpellier (6 novembre). — Vins rouges, de 5 fr. » à 5 fr. 75, logés, » à » le degré ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Eau-de-vie de marc à 52°, 200 à 205 fr. ; Eau-de-vie de vin à 86°, » fr. les 100 degrés. Alcool extra-neutre, 290 fr.

Béziers (31 octobre). — Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de » à » fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (4 novembre). — Marché d'Olonzac, vins 1934, 5 fr. 50 à 6 fr. le degré.

Perpignan (3 novembre). — Vins nouveaux, sous-marc, de 5 fr. » à 6 fr. » le degré.

Carcassonne (3 novembre). — Nouveaux de 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré.

Narbonne (30 octobre). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 110 fr. le quintal, orges, 51 fr. à 53 fr.; escourgeons, 56 fr. à 57 fr.; maïs, 52 fr. à 60 fr. »; seigle, 56 fr. » à 58 fr. »; sarrasin, 60 fr. à 63 fr.; avoines, 45 fr. » à 50 fr. — Sons, 34 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 25 à 31 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 90 à 120 fr., saucisse rouge, de 55 à 75 fr.; Esterting, de 45 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 250 fr. à 320 fr.; foin, 260 fr. à 330 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 65 à 72 fr.; Arachides extra blancs, 58 à 60 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 184 fr. 30.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 12 fr. » . — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. 50 à 7 fr. » . — Longe, de 8 fr. » à 10 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 45 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 109 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — Sulfate de cuivre, gros cristaux, 135 à 145 fr. 100 kgs; neige, 150 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Dolomagnésie, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude, 95 à 105 fr. les 100 kg. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Clémentines, 450 à 600 fr. — Oranges 230 à 350 fr. — Poires de choix, 250 à 600 fr.; communes, 60 à 180 fr. — Pommes choix, 300 à 600 fr. — Pommes communes, 50 à 180 fr. — Bananes, 300 à 400 fr. — Noix, 220 à 380 fr. — Nèfles, de 100 à 300 fr. — Marrons, de 60 à 100 fr. — Raisin : Midi blanc, 180 à 280 fr. — Midi noir, 300 à 350 fr. — Muscat, 250 à 400 fr. — Chasselas de Moissac, 150 à 400 fr. — Artichauts, de 40 à 150 fr. — Cèpes, de 300 à 650 fr. — Endives, 150 à 200 fr. — Choux-fleurs, 15 à 150 fr. — Epinards, 25 à 60 fr. — Tomates, 60 à 150 fr. — Haricots verts, 150 à 500 fr. — Haricots à écosser, 80 à 160 fr. — Oignons, 90 à 150 fr. — Poireaux, 90 à 200 fr. les 100 bottes. — Laitues, 10 à 60 fr. le cent.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.